

**El Instituto Distrital de las Artes - Idartes, a través de su Línea de Arte,  
Ciencia y Tecnología con su proyecto Plataforma Bogotá.**

**Invitan a la**



**SERES MICROSCÓPICOS QUE DOMINAN EL MUNDO.**

**A cargo de**

**Angélica Páez Contreras.**

## 1. Descripción.

HACKTIVIDAD es un espacio de PLATAFORMA BOGOTÁ concebido para propiciar encuentros y ejercicios libres a través del uso de tecnologías digitales y electrónicas. El proyecto HACKTIVIDAD busca apoyar procesos de apropiación social o comunitaria de las tecnologías, poniendo al alcance del dominio público el manejo técnico y destrezas necesarias para realizar acciones de manera colectiva y colaborativa, crear nuevos sistemas, herramientas y aplicaciones tecnológicas, poniéndolas a disposición pública, con el fin de liberar espacios y defender el conocimiento común y abierto.

Los microorganismos cubren todas las superficies del planeta, incluso nuestra piel y algunos de nuestros órganos internos. La guerra contra las bacterias la estamos perdiendo nosotros, dado que una de las mayores preocupaciones de la Organización Mundial de la Salud es la resistencia a los antibióticos.

Nos enseñaron a bañarnos con jabones antibacteriales y a usar limpiadores abrasivos con la finalidad de acabar con todos los microorganismos presentes en nuestro entorno, pero jamás nos explicaron que además de los patógenos (bacterias como *E. coli*, *Salmonella*, parásitos, virus, etc.) a los que tanto tememos, también existen billones de microorganismos de los que depende nuestra supervivencia, ya que la mayoría de estas criaturas presentes en el cuerpo humano nos ayudan a digerir y absorber mejor los alimentos y nutrientes de lo que comemos; nos defienden contra enfermedades generadas por otros patógenos; protegen la salud de la piel y de los órganos reproductivos; hacen parte del sistema de defensas del cuerpo e intervienen en procesos metabólicos. Hemos coevolucionado con ellos y sin su ayuda no podríamos vivir.

Los procesos de fermentación pueden acercarnos al universo microbiano presente en nuestro interior, más conocido como microbiota o flora intestinal. Practicar el arte de la fermentación nos conecta con los alimentos y con la naturaleza. Nos permite ver a los microorganismos como los encargados de completar muchos ciclos naturales; conectando todas las especies y los seres vivos entre sí, por medio de un intercambio constante de información con todo lo que los rodea.

Aprender a fermentar puede verse también como un acto político. Los alimentos fermentados han sido considerados durante muchos años como insalubres y poco confiables y se han hecho varias campañas de desprestigio en contra de los mismos con la finalidad de llevarnos a todos a consumir los alimentos y bebidas procesados que compañías multimillonarias ponen en el mercado. Además, fermentar nuestros alimentos hace que todo en la cocina sea sostenible, reutilizable y reciclable, invitándonos a salirnos un poco del sistema de consumo en el que estamos inmersos en la actualidad.

## 2. Objetivos.

1. Aprender cuales son los procesos de fermentación en los que intervienen los microorganismos presentes en el medio que nos rodea.

2. Cambiar la perspectiva con respecto a los conceptos de limpieza, bacterias y microorganismos.
3. Experimentar con procesos de fermentación sencillos que pueden realizarse en casa y con ingredientes fáciles de conseguir.
4. Aprender a preparar una bebida fermentada natural.

### **3. Metodología.**

Iniciaremos el laboratorio debatiendo sobre las siguientes preguntas: ¿Cuál es el significado de limpieza?, ¿Qué significa la descomposición? ¿En dónde podemos encontrar microorganismos? ¿Existen los alimentos en descomposición?

Después del debate, entre todos, resignificaremos lo que es estar limpio, acercándonos al mundo bacteriano con otra perspectiva. Con esta nueva perspectiva le daremos inicio al tema de la fermentación resolviendo las siguientes preguntas: ¿Qué es fermentación?, ¿Quiénes intervienen en los procesos de fermentación? ¿Qué se necesita para fermentar? ¿Qué se puede fermentar? ¿Cuáles son los beneficios de la fermentación?.

Una vez resueltas las anteriores preguntas, cada participante aprenderá a preparar una soda de jengibre. Durante la primera sesión se prepara un iniciador (cultivo de bacterias y levaduras) para dicha bebida, cada participante tendrá que cuidarlo en casa y deberá traer para la siguiente sesión un nuevo iniciador empleando los ingredientes que desee.

Durante la segunda sesión cada participante nos compartirá su iniciador y su experiencia. En esta sesión se preparan diferentes bebidas fermentadas empleando el iniciador de cada uno de los participantes y los que entre todos preparamos durante la primera sesión.

Se realizará una muestra o cata de las bebidas preparadas durante el laboratorio mediante una actividad denominada **“Bar de Bacterias”**.

### **4. Programación de la Hacktividad .**

Lugar: Plataforma Bogotá. Calle 10 No. 4- 28.

**Día 1- Sábado 7 de septiembre - de 2:00 pm a 6:00 pm.**

**TEMAS:** Limpieza, descomposición, microorganismos, fermentación.

**Actividades:**

Debate y preparación de iniciador (cultivo de bacterias y levaduras).

**Día 2 - Sábado 14 de septiembre de 2.00 pm a 8:00 pm.**

**TEMAS:** Bicho de jengibre, soda de jengibre, bebidas fermentadas de forma natural.

**Actividades:**

**2.00 pm a 6:00 pm.** Muestra de los iniciadores activados por cada participante, preparación de bebidas fermentadas haciendo uso de los mismos.

¿Cuál es tu opinión sobre la relación de los seres humanos con los microorganismos? ¿Desde tu experiencia y propuesta artística ¿Qué tipo de herramientas emplearías para exponer un proceso de fermentación?. ¿Crees que el arte de la fermentación puede ayudarnos a relacionarnos de forma diferente con nuestro entorno?.

**6:00 pm. a 8:00 pm.** Encuentro virtual con el artista e investigador Hamilton Mestizo. -Abierto al público hasta completar aforo.

**Hamilton Mestizo.** Artista, gestor cultural, investigador. Bogotá (1983). Su trabajo se desarrolla desde una mirada transdisciplinar que explora los bordes entre el arte, la tecnología y la ciencia, indagando críticamente en sus implicaciones socioculturales y ecológicas. Su investigación explora el desarrollo de software y hardware (de código abierto), el prototipado digital, las bellas artes, la ciencia ciudadana, el bioarte, los nuevos medios y la biotecnología.

**Día 3 - Sábado 28 de septiembre MUESTRA: “BAR de BACTERIAS”** (Se requiere mínimo de una semana para poder tener unas bebidas fermentadas y gasificadas). Cata de las bebidas fermentadas preparadas por cada participante durante el laboratorio que estará abierta al público durante la siguiente semana (Sábado 28 de septiembre a viernes 4 de octubre) en Plataforma Bogotá o hasta agotar existencias.

**Abierto al público hasta completar aforo. de de 2.00 pm a 6:00 pm.**

**5. Dirigido a:** Microbiólogos, biólogos, cocineros, chefs, “fermentadores”, ingenieros de alimentos, artistas y todas las personas interesadas en el tema.

**6. Pueden participar:** Persona natural: colombiano o extranjero, mayor de 18 años y residente en Bogotá.

## **7. Cronograma de la invitación.**

### **Fecha lanzamiento convocatoria:**

2 de Agosto de 2019.

En el enlace: [www.plataformabogota.gov.co](http://www.plataformabogota.gov.co) y [www.idartes.gov.co](http://www.idartes.gov.co)

### **Inscripción y recepción de documentos:**

Del 2 al 22 de Agosto de 2019 a las 10:00 am.

Dentro del periodo previsto en el cronograma para la inscripción, entre a:

<https://form.jotformz.com/92054248676666>

### **Publicación del listado de seleccionados:**

27 de Agosto de 2019 en el enlace: [www.plataformabogota.gov.co](http://www.plataformabogota.gov.co) y [www.idartes.gov.co](http://www.idartes.gov.co) .

Las fechas, lugares y horas previstas en el cronograma podrán ser modificados con un día de anticipación por el Instituto Distrital de las Artes – IDARTES y en todo caso los cambios se publicarán en [www.idartes.gov.co](http://www.idartes.gov.co)

## **8. Inscripción.**

**Número de participantes: 15 personas**

Suplentes: 3

Dentro del periodo previsto en el cronograma para la inscripción, entre al siguiente enlace y diligencie el formato.

<https://form.jotformz.com/92054248676666>

### **8.1. Requerimientos a llenar en el enlace:**

1. ¿A qué laboratorio está aplicando?
2. Nombre Completo.
3. Documento de identificación (C.C., C.E., Pasaporte, etc.).
4. Correo Electrónico.
5. Número Telefónico.
6. Motivación para participar en este laboratorio junto a una corta descripción de la propuesta. (150 palabras).
7. Hoja de vida que especifique la experiencia particular con referencia a los proyectos desarrollados que tengan relación con el tema de la invitación. (Máximo tres páginas).
8. Enlace a portafolio en conexión al laboratorio (opcional).

9. Documento de identificación legal vigente (cédula, cédula de extranjería o pasaporte). Las cédulas deben presentarse por ambas caras.

**8.2. Requerimientos para los seleccionados:** No se requiere experiencia previa. Cada participante seleccionado para la HACKTIVIDAD deberá llevar un rallador, un frasco de vidrio de 250ml, un trozo de gasa y un caucho.

## 9. Recomendaciones.

Al diligenciar el formato se entiende que se aceptan los lineamientos de la invitación. Dentro del periodo de inscripción y recepción de documentos solo se tendrá en cuenta el primer formulario diligenciado, por tanto, si en el mismo no se encuentra toda la documentación solicitada en el numeral 8 (Inscripción), no podrá continuar dentro del proceso de selección. Antes de enviar el correo electrónico para inscripción y entrega de documentos, verifique que los archivos adjuntos se puedan leer en los sistemas operativos Windows, Mac o Linux.

## 10. Criterios de selección.

CRITERIO	PORCENTAJE
1. Texto que presente el interés por participar en el laboratorio.	90%
2. Experiencia de trabajo en los temas propuestos por el Laboratorio.	10%

## 11. Valoración de los proyectos.

Las inscripciones que cumplan con los lineamientos de la invitación serán valoradas por: **Angélica Páez Contreras**, quien estará a cargo de la HACKTIVIDAD, Emilio Barriga, asesor misional de Plataforma Bogotá, y Raquel Solórzano Cataño, coordinadora de Plataforma Bogotá, quienes revisarán las propuestas y seleccionarán los asistentes de la Hacktividad “**SERES MICROSCÓPICOS QUE DOMINAN EL MUNDO**”.

Esta decisión quedará registrada en un acta en la que se enunciarán los criterios de selección aplicados. Realizada la deliberación y con el acta de selección firmada por los integrantes del comité evaluador, el Instituto Distrital de las Artes – IDARTES acogerá la recomendación y publicará un acto administrativo contra el cual procederán los recursos de ley, siempre y cuando se ajusten a la normatividad correspondiente y a los lineamientos previstos en la presente invitación.

En caso de inhabilidad, impedimento o renuncia por parte de alguno de los concursantes seleccionados, el Instituto Distrital de las Artes – IDARTES, a partir de la valoración del comité

evaluador, asignará el cupo para asistir al laboratorio al concursante que ocupe el siguiente puesto en orden descendente.

## **12. Deberes de los seleccionados.**

- Asistir puntualmente a las actividades programadas durante el laboratorio en las fechas establecidas.
- Cumplir con los compromisos que se realicen con los compañeros y otros participantes.
- Informar por escrito con mínimo 2 semanas de anticipación en caso de no poder asistir al laboratorio.
- Asistir mínimo al 90% de actividades para poder recibir la certificación.
- Participar con respeto y entusiasmo en las actividades programadas.
- Cumplir con los deberes adicionales que señale el Instituto Distrital de las Artes - IDARTES.

## **13. Laboratorio a cargo de:**

### **Angélica Páez Contreras.**

Bióloga de la Pontificia Universidad Javeriana, Coach en Salud y Nutrición del Institute for Integrative Nutrition, Estudios de Herbolaria, Posgrado en Gerencia de Empresas. Creadora de Flora Fermentos y Kogui Kombucha. Emprendimientos enfocados en reintroducir técnicas y métodos tradicionales de preservación por medio de la fermentación natural. Actividades de educación y talleres de fermentación para acercarnos a nuestros alimentos y transformarlos en súper alimentos. Flora Fermentos y Kogui Kombucha crean productos cargados de microorganismos beneficiosos para la salud, que ayudan a diversificar y fortalecer nuestra flora intestinal.

**Instituto Distrital de las Artes – IDARTES: 379 57 50 ext. 5295, correo electrónico:**  
[emilio.barriga@idartes.gov.co](mailto:emilio.barriga@idartes.gov.co) / [raquel.solorzano@idartes.gov.co](mailto:raquel.solorzano@idartes.gov.co)